

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisa serta data yang diperoleh dari penelitian pembuatan produk Misobusake dapat disimpulkan sebagai berikut::

1. Resep yang tepat dalam pembuatan misobusake adalah menggunakan millet yang ditepungkan 50% dan tepung terigu 50%, margarine, telur, dan air dengan menggunakan teknik *boiling* untuk mematangkan adonan, *mixing* untuk mencampur adonan dengan telur, pencetakan menggunakan *paping bag* dibentuk bulat seperti kol atau bentuk *choux paste* dengan diameter 8 cm, kemudian di *baking* dengan suhu 180<sup>0</sup>C, selama 30 menit, kemudian diberi *filling* dengan saus keju, *roughut* ayam, potongan telur rebus, dan selada.. Dalam penyajiannya menggunakan *plate* kotak yang diberi *saucer* berisikan saus keju. Kemasan produk ini memakai mika cembung yang dilengkapi dengan label. Produk ini dapat dijual dengan harga Rp 6.000/biji.
2. Daya terima terhadap produk Misobusake melalui metode uji *organoleptic* memperoleh nilai rata-rata dari segi warna 3,5, aroma 3,4, tekstur 3,5, rasa 3,6, dan keseluruhan 3,6 yang berarti Misobusake disukai dan dapat diterima oleh masyarakat umum.
3. Nilai gizi pada Misobusake dengan takaran saji perkemasan 100 gram, adalah protein 16 gram, lemak 8 gram, karbohidrat 10 g, dan energi total 209 kkal berdasarkan kebutuhan kalori 2150 kkal.

## E. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Pada proses pembuatan kulit Misobusake dalam mengaduk adonan sus harus matang dan kalis, memasukkan telur harus saat keadaan adonan sus suam-suam kuku (hangat) supaya dapat mengembang baik. Masukkan telur secara bertahap. Suhu untuk membakar sus harus pada suhu tinggi 180°C selama 30 menit supaya mengembang sempurna dan tidak kempis saat dikeluarkan dari oven.
2. Daya terima terhadap produk songgobuwono yang menggunakan campuran bahan pangan lokal yaitu tepung millet disukai masyarakat oleh karena itu perlu nya diadakan pengembangan di masyarakat, dalam pembuatan produk dari tepung millet atau bahan lokal lain dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan pada bidang patiseri.
3. Songgobuwono ini bisa diisi bervariasi seperti *roughut* ayam, *roughut* sayur, *roughut* tuna, tuna mayo, dan abon basah.
4. Topping yang dapat digunakan adalah saus keju, saus cabai, wijen atau parutan keju.
5. Penyajian songgobuwono dapat memakai mika, *dessert plate*, plastik opp atau box.